



🔍 Search...

Schwarzer Knoblauch Rewe

Der schwarze Knoblauch Rewe

Beim Schwarzer Knoblauch Rewe handelt es sich um einen fermentierten weißen Knoblauch. Der genussvolle schwarze Knoblauch hält seit Jahren Einzug in die Küchen des Landes.

Bekannt ist der dunkle Knoblauch auch als „Black Garlic“. Die gesunde Delikatesse ist nicht nur optisch, sondern vor allem von den Inhaltsstoffen interessant.





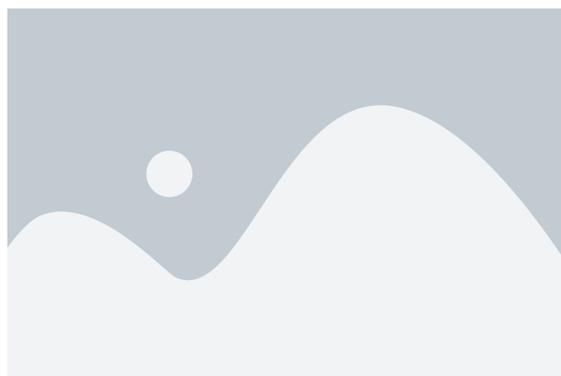
Wie wird der schwarze Knoblauch hergestellt?

Bei entsprechender Luftfeuchtigkeit sowie mit definierter Temperatur wird der weiße Knoblauch erfolgreich fermentiert.

Dabei werden die Aminosäuren der Knolle sowie deren Kohlenhydrate in organische sowie dunkle Stoffe umgewandelt. So wird der Knoblauch schwarz verfärbt. Der Schwarze Knoblauch Rewe ist von seiner Konsistenz her weich und schmeckt süßlich und ist etwas klebrig. Ein weiterer Nebeneffekt ist die leichte Bekömmlichkeit für Magen und Darm.

Beide Organe werden demzufolge nicht gereizt und empfindliche Menschen können ohne Probleme den schwarzen Knoblauch genießen, ohne auf den Geschmacksverfeinerer zu verzichten.

Zudem ist der schwarze Knoblauch sehr gesund und wird aus Spanien sowie asiatischen Ländern importiert.



Was ist Black Garlic und woher kommt er?

Der schwarze Knoblauch gehört in Ländern wie China, Japan sowie Südkorea schon jeher auf den Speiseplan.

Der weiße Knoblauch wird vor Ort in großen Kammern fermentiert und landet nun auch als Schwarzer Knoblauch Rewe hierzulande in den gut sortierten Obst- und Gemüseabteilungen.

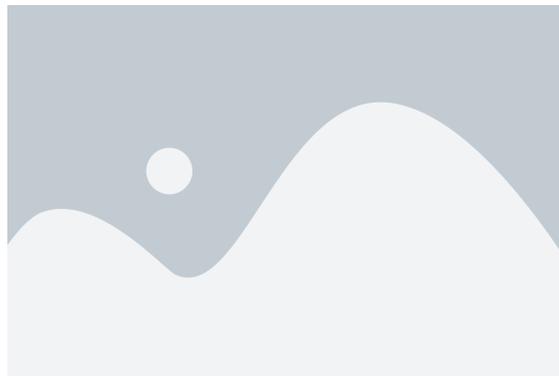
Das Auge isst bekanntlich mit und beeindruckt im ersten Moment bei hinsehe wahrhaftig. Doch ist es nicht nur das Auge, was die ungewohnte schwarze, sehr gesunde Knolle verzücken lässt, sondern vor allem der vorzügliche Geschmack.

Das Prozedere bis es zum Genuss des Black Garlic kommen kann ist langwierig.

Über viele Wochen werden die gereinigten ganzen Knoblauchknollen in entsprechenden Kammern mit einer Luftfeuchtigkeit von ungefähr 80 Prozent fermentiert. Die Raumtemperatur beträgt hierbei 70 Grad. Beim Fermentieren wird der enthaltene Zucker des Knoblauchs sowie die vorhandenen Aminosäuren in Melanoidinen umgewandelt.

Dabei handelt es sich um Bräunungsstoffe, welche dem Black Garlic seine schwarze Farbe verleihen.

Der Knoblauch wird geschmacklich süßer sowie milder. Vollständig gereift ist der schwarze Knoblauch in der Regel erst nach gut drei Monaten.



Was ist Black Garlic und woher kommt er?

Der Schwarzer Knoblauch Rewe ist in der Schärfe nicht vergleichbar mit dem weißen Knoblauch. Vergleichbar ist er mit dem Balsamicoessig oder von der Süße her mit gerösteter Vanille.

Der Knoblauchgeschmack geht dabei nicht gänzlich verloren, sondern ist wie gewohnt stark gemildert vorhanden. Zusätzlich enthält der schwarze Knoblauch Schwefelverbindungen. Der gesunde Knoblauch, ob in der herkömmlichen weißen Variante oder als schwarzer Knoblauch, wird als Blutdrucksenker neben der beliebten Würze geschätzt.

Seine Geschmacksrichtung wird in Fachkreisen als der 5. Geschmackssinn bezeichnet.

Sein Geschmack ist einzigartig und ihn als alleinig süß oder scharf zu bezeichnen würde die Geschmacksrichtung nicht treffend beschreiben, da der ursprüngliche Knoblauchgeschmack in keiner Weise verloren geht.

Neben der Verfeinerung von Speisen, wandelt der Fermentierungsprozess das enthaltene Allicin in Flavonoide um.

So kommt es zu einer antioxidativen Wirkung, welche im Körper sich optimal bündeln. So manche Studie ist der Meinung, dass der schwarze Knoblauch sogar gesünder ist als der weiße.

Demzufolge würde noch mehr antiallergische sowie entzündungshemmende Inhaltsstoffe sich bestens entfalten.

Die Konsistenz des Schwarzen Knoblauchs ist durch den Fermentiervorgang weich sowie klebrig und ist ein geleeartigen Masse.

Die Wirkung von schwarzem Knoblauch

Ein großer Vorteil des Schwarzer Knoblauch Rewe ist, er kann gegessen werden, ohne anschließend den typischen Knoblauchgeruch auszuatmen.

Der schwarze Knoblauch kann zu jeder Tageszeit verspeist werden ohne, dass es zu einem unangenehmen Mundgeruch kommen wird.

Der Black Garlic kann gekocht sowie roh gegessen werden. In der Küche ist er vielseitig einsetzbar. Der schwarze Knoblauch kann zum Anbraten verwendet werden sowie zum Verfeinern von Speisen. Er passt zu Pastagerichten sowie zu sämtlichen Fisch- und Fleischgerichten. Ausgedrückt ist er eine beliebte Ergänzung in Soßen sowie als Basis für geschmackvolle Marinaden.

Besonders lecker schmeckt der Black Garlic auf selbst gemachtem Knoblauchbrot und kann als Beilage zum Essen oder zum Grillen gereicht werden.

Du kannst diesen Artikel zum Thema schwarzer Knoblauch Rewe auch direkt als PDF herunterladen, klicke hier:

Schwarzer Knoblauch – die gesunde Wunderknolle



Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Ut elit tellus, luctus nec ullamcorper mattis, pulvinar dapibus leo.

Teilen:

 Facebook

 Twitter

 WhatsApp

 Email

Weitere beliebte Artikel



(<https://www.black-garlic.ch/black-garlic-sauce/>)

Die beste Black Garlic Sauce 2022 (<https://www.black-garlic.ch/black-garlic-sauce/>)

Black Garlic Sauce Die Black Garlic Sauce ist eine leckere Aioli mit frischen Aromen, die einen großartigen Geschmack bieten. Der schwarze fermentierte Knoblauch ist

mehr » (<https://www.black-garlic.ch/black-garlic-sauce/>)





(<https://www.black-garlic.ch/knoblauch-ernten/>)

Knoblauch ernten (<https://www.black-garlic.ch/knoblauch-ernten/>)

Worauf man beim Knoblauch ernten achten sollte! Es gibt so einige wichtige Punkte zu beachten, bevor man den Knoblauch ernten kann. Hier werden Ihnen

mehr » (<https://www.black-garlic.ch/knoblauch-ernten/>)



(<https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch-lidl/>)

Neu Schwarzer Knoblauch Lidl 2022 (<https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch-lidl/>)

Schwarzer Knoblauch Lidl, Aldi, Edeka, Migros und Co. Black Garlic im Grosshandel und Supermärkten Bedeutung von Black Garlic – Black Garlic heißt übersetzt schwarzer

mehr » (<https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch-lidl/>)





(<https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch-coop/>)

Schwarzer Knoblauch Coop – Die Super Trends 2022 (<https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch-coop/>)

Schwarzer Knoblauch Coop, Lidl, Migros usw. Schwarzer Knoblauch Coop bzw. Black Garlic, das neue Food-Phänomen – Aber was ist das genau? Wir liefern alle

mehr » (<https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch-coop/>)



Black-Garlic.ch
(<https://www.black-garlic.ch/>)

kontakt@black-garlic.ch

(h
t
t
p
s
:
/
w
w
w
.
f
a
c
e

Informationen

- › Shop(<https://www.black-garlic.ch/shop/>)
- › Rezepte(<https://www.black-garlic.ch/rezepte/>)
- › Über uns (<https://www.black-garlic.ch/ueber-uns-informationen/>)
- › Blog(<https://www.black-garlic.ch/blog/>)

